Jela varaždinskog kraja nekad i danas





Izdavač: – SOUR »Podravka«, RO »Podravka – Robni promet«, OOUR »Marketing«,
– Ugostiteljska radna organizacija »Varaždin«,
– Turističko društvo Varaždin

Drugo nadopunjeno izdanje

Obrada i nadopuna (jela danas) recepata: »Podravka – Robni promet«, OOUR »Marketing« – Centar za istraživanje i unapređivanje prehrane

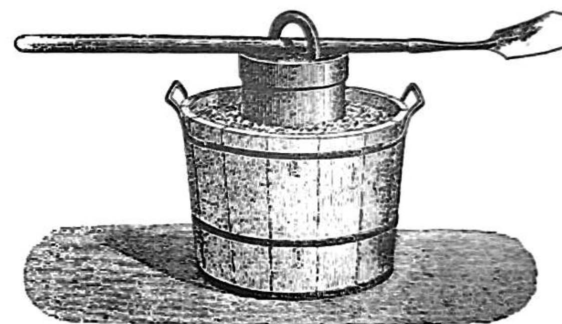
Naklada: 5000 kom.

Tisak: OOUR »Koprivnička tiskara«, Koprivnica, 1988.

SADRŽAJ

RIJEČ IZDAVAČA

Ljudska je prehrana bitan dio života i zato ne bismo smjeli zaboraviti vještine i iskustva koja su nastajala stoljećima uz kućna ognjišta. Svaki je kraj temeljio svoju kulinarsku tradiciju na vlastitim mogućnostima proizvodnje sirovina, vještini obrade pribora i kulinarskoj vještini, te utjecaju kuhinja susjednih naroda, neprijateljskih najezdi, vjerskih zabrana, klimatskih uvjeta i drugih. Zbog toga u svakom kraju i regiji postoje specifičnosti u prehrani stanovništva, iako ne postoje oštre granice sa susjednim krajevima.

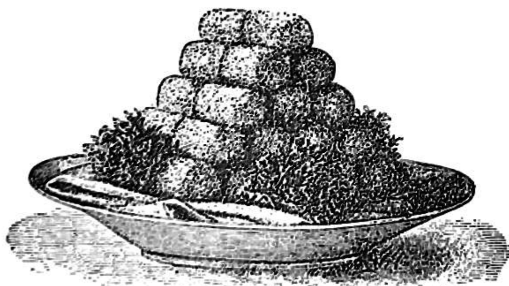


O prehrambenim artiklima, živežnim namirnicama, o stoci i stočnom fondu s kojim je Varaždinac raspolagao za podmirivanje vlastitih potreba, pa čak ih i prodavao, postoji pisana arhivska građa još iz XII. stoljeća, a u zapisima Ceha mesara u Varaždinu iz 1589 – 1708. nalazimo podatke o jelima iz XVI. i XVII. stoljeća. No, na žalost, gotovo da i nema etnografskih zapisa o prehrani u ovom području novijeg datuma, pa su Turističko društvo Varaždin i Ugostiteljska radna organizacija Varaždin zajedničkom akcijom pokrenuli istraživanja »stare« kuhinje ovoga kraja želeći dati svoj prilog ne samo poznavanju prehrane već i mogućnostima pripreme raznovrsnih jela. Međutim, stari načini pripremanja hrane napušteni su usporedno s nestajanjem krušnih peći i kotlova, a i drugog pribora koji je nekad služio za pripremanje jela.

Moderna tehnologija i kućanski aparati, kao i proizvodi prehrambene industrije, omogućavaju i zahtijevaju određene promjene u načinu pripreme jela. Također, i zbog uvjeta življenja te fizioloških potreba današnjeg čovjeka, ne mogu se prihvatiti u potpunosti »stara« jela na »stari način«, već ih je potrebno korigirati, odnosno prilagoditi po sastavu namirnica, njihovim količinama i načinu pripremanja tako da ipak pobuđuju sjećanja na staru kuhinju ovoga kraja, ali istovremeno da budu ukusna i prihvatljiva i u današnje vrijeme.

Klasična kuhinja varaždinskog kraja temeljila se na nekoliko osnovnih sastojaka od kojih su se najčešće za pripremu jela upotrebljavali žitno i kukuruzno brašno za pripremu čuvenih varaždinskih klipića, štrukli i zlevanke, a s hajdinskom kašom nadijevale race i guske. Upravo taj jednostavan sastojak – brašno – ponukao je domaćice da se dovijaju maštom i svojom kulinarskom vještinom pripreme mlince ili štrukle koji su danas čuveni u svijetu kao specijalitet ovog kraja.

To nas je i ponukalo da u suradnji s Prehrambenom industrijom »Podravka« pripremimo zbirku recepata takvih jela koja će omogućiti dalje njegovanje tradicionalne prehrane ovoga kraja; to su jela nalik jelima naših djedova, ali koja brzo i jednostavno može i danas pripremiti svaka domaćica, a mogu se također uvrstiti i u ugostiteljsku ponudu.



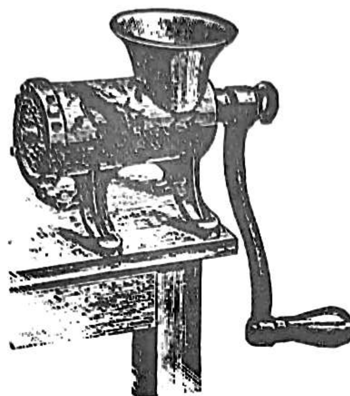


Hladna mesna jela





Dimljene domaće kobasice



1 kg svinjske plečke bez kosti, 1 kg svinjske vratine bez kosti, 5 dag češnjaka, 1 dl bijelog vina, mljeveni papar, sol, mljevena paprika, 4 m svinjskih crijeva

Meso podijelite na dva dijela. Jedan dio sameljite na stroj za mljevenje mesa, a drugi izrežite na kockice. Meso izmiješajte sa sokom od češnjaka i ostalim mirodijama. Tako pripremljenu smjesu nadjenite u tanka svinjska crijeva. Kobasice posušite na dimu, a prigotavljajte ih kuhane ili pečene.

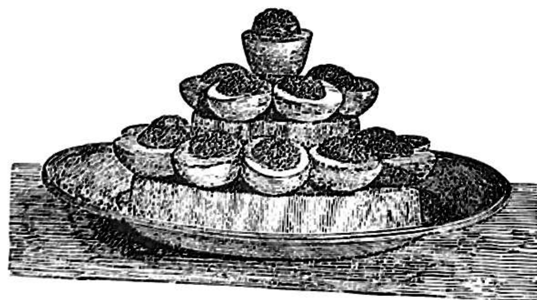
Dimljene kobasice su specijalitet ovog kraja posebno kad se spreme u kosanu mast.



Domaća sušena šunka

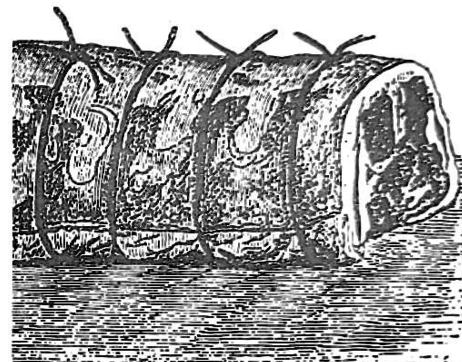
3 kg svinjskog buta s kostima i kožicom, lovorov list, 10 dag češnjaka, papar u zrnu, sol

Svinjski but natrljajte solju i položite ga u posudu u koju ste prethodno stavili lovorov list, papar i češnjak. U ovom pacu ostavite but 3 tjedna, povremeno ga okrećući. Sušite na dimu, a zatim ostavite da dozrije na zraku.
Tanko narežite i servirajte uz svježi ribani hren s tvrdo kuhanim jajima.



Tlačenica (prezvuršt)

60 dag svježeg svinjskog mesa, 60 dag svinjske glave, 10 dag svinjskih uha, 20 dag svinjskog jezika, 10 dag luka, 6 dag soli, mljeveni papar, mljevena paprika, lovorov list



Meso, glavu, uha i jezik kuhajte u slanoj vodi uz dodatak luka i lovorovog lista.
Odvojite kosti od kuhanog mesa pa ga narežite na dugoljaste komade. Tome dodajte luk, sol, papriku, papar, dobro izmiješajte te punite u dobro očišćeni i oprani svinjski želudac. Punjeni želudac kuhajte u vodi uz dodatak octa i lovorovog lista.
Kad je želudac kuhan, stavite ga između daščica u prešu. Prezvuršt se može služiti nakon 24 sata ili se može staviti u dim.



Hladetina

(za 10 obroka)

1 kg svinjskih nogu, 1 kg svinjske glave, 30 dag svinjskih kožica, 3 jaja, 20 dag luka, 1 kg mrkve, 5 dag peršina (korijena), 1 dag češnjaka, 10 dag kiselih krastavaca, 5 dag senfa, lovorov list, 0,5 dl alkoholnog octa, mljeveni papar, mljevena paprika, sol, 2 dl bučinog ulja

Svinjske noge, glavu i kožice stavite u lonac, zalijte s toliko vode da bude pokriveno. Dodajte papar, sol, papriku, lovorov list, peršin, mrkvu, češnjak i kuhajte 3–4 sata na laganoj vatri dok meso ne omekša.
Kad je sve kuhano, meso odvojite od kostiju i stavite ga u zdjelu koja je dekorirana kuhanim jajima i krastavcima (prema želji oblikovana) i na to nalijte procijeđenu juhu. Stavite na hladno da se slegne, a poslužite s lukom, octom i uljem.

Svinjetina u banici

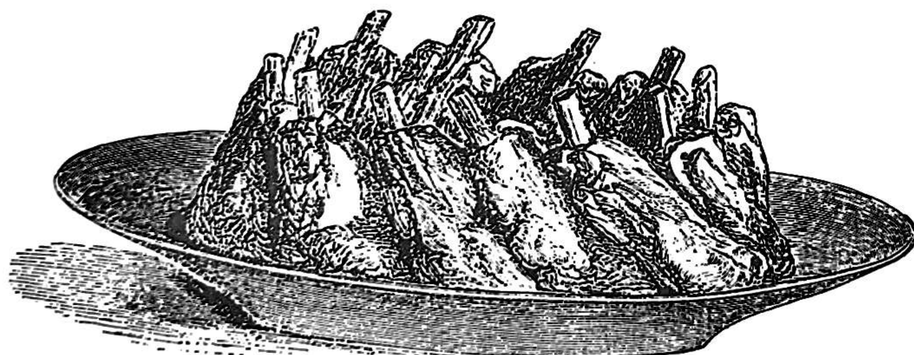
2 kg svinjskog buta bez kosti, 1,60 kg svježe slanine, 30 dag luka, 2 dag češnjaka, 5 dag ljutih feferona, lovorov list, sol, papar u zrnu

Lijepo oblikovane komade svinjskog mesa natrljajte solju, stavite u posudu, te dodajte češnjak, lovorov list i papar u zrnu.
Ostavite meso u tom pacu do 10 dana povremeno ga okrećući. Nakon isteka tog vremena stavite meso u vrelu vodu, lagano ga prokuhajte ne probadajući ga.

Stavite ga u tepsiju i naglo pecite do rumene boje. Ohlađeno meso stavite u kosanu mast.

Kosana mast

Svježu slaninu stavite kuhati u vodu uz dodatak soli, češnjaka i lovorovog lista. Slanina ne smije biti previše kuhana.
Ohladite je, odvojite od kožice, sitno narežite ili sameljite, posolite i dobro promiješajte.
Uz meso servirajte kosanu mast, feferone ili prema želji neko drugo povrće (krastavci, rajčica, paprika, luk).





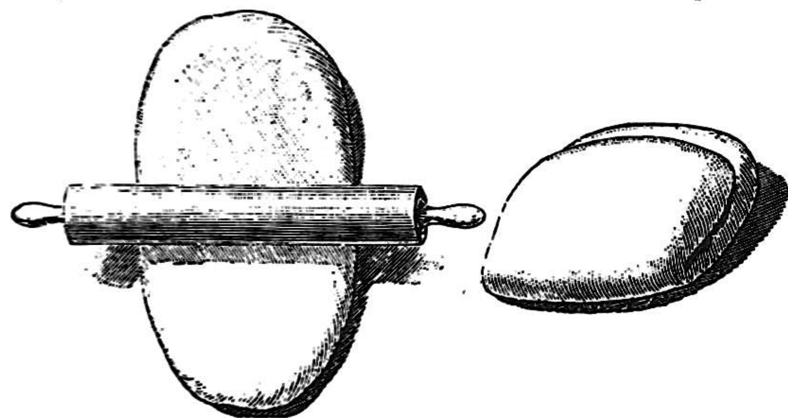
Juhe



Kolinjska juha
(za 10 obroka)

25 dag svinjskog repa, 25 dag svinjskih jetara, 25 dag svinjskog srca, 25 dag svinjskih pluća, 6 dag kukuruznog brašna, lovorov list, češnjak, papar, 10 dag luka, crvena paprika, sol, 0,3 dl octa, 1 žlica Vegete, 10 dag domaće masti

Uzmite svinjski rep, jetra, pluća, srce (režite na male kocke), operite i stavite u lonac te nalijte hladne vode u koju dodate lovorov list, češnjak, papar i crveni luk. Posolite i pustite da polako kuha dok meso ne omekša.
Napravite zapršku od kukuruznog brašna, dodajte crvenu papriku i sipajte u juhu stalno miješajući. Pustite da još jednom lagano provri, zakiselite octom i poslužite.





Črna juha
(za 10 obroka)

30 dag svinjskih grkljana, 50 dag svinjskih lokota (dupli kare), 10 dag luka, češnjak, lovorov list, papar, crvena paprika, sol, 4 dl krvi, 1 žlica Vegete, 4 dag kukuruznog brašna

Svinjske grkljane i lokote stavite u lonac, zalijte vodom, dodajte luk, češnjak, crvenu papriku i sol. Kad je meso kuhano, izvadite začine i ulijte svježu svinjsku krv pomiješanu s kukuruznim brašnom.

Vrganjova juha s hajdinskom kašom i domaćim dimljenim kobasicama
(za 4 obroka)

10 dag domaće kobasice, 4 dag sušenih vrganja, 10 dag hajdinske kaše, 5 dag luka, 5 dag svježe paprike, 1 dl kiselog vrhnja, peršin, 2 češnja češnjaka, feferoni, lovorov list, crvena paprika, papar, sol, 1 žlica Vegete

Luk i zelenu papriku sitno narežite i dobro propirjajte, a zatim stavite narezane vrganje koji su se prethodno namakali u vreloj vodi. Sve lagano propirjajte, zalijte sa 1,5 litre tople vode, te stavite da lagano kuha.
Kad su vrganji gotovo kuhani, dodajte kuhane kobasice narezane na ploške i hajdinsku kašu kuhanu u vodi od kobasica. Juhu posolite, dodajte mljevenu crvenu papriku, papar, kosani feferon i češnjak, te na kraju i malo sjeckanog peršina. Sve ostavite kuhati dvadesetak minuta, skinite s vatre i umutite kiselo vrhnje.

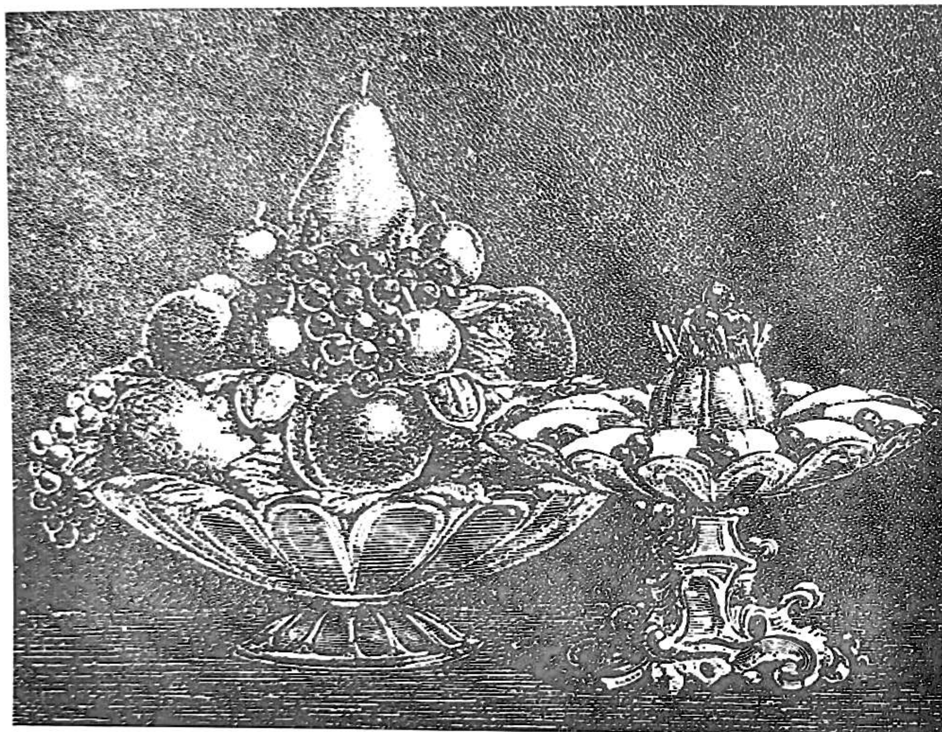




Bela juha
(za 4 obroka)

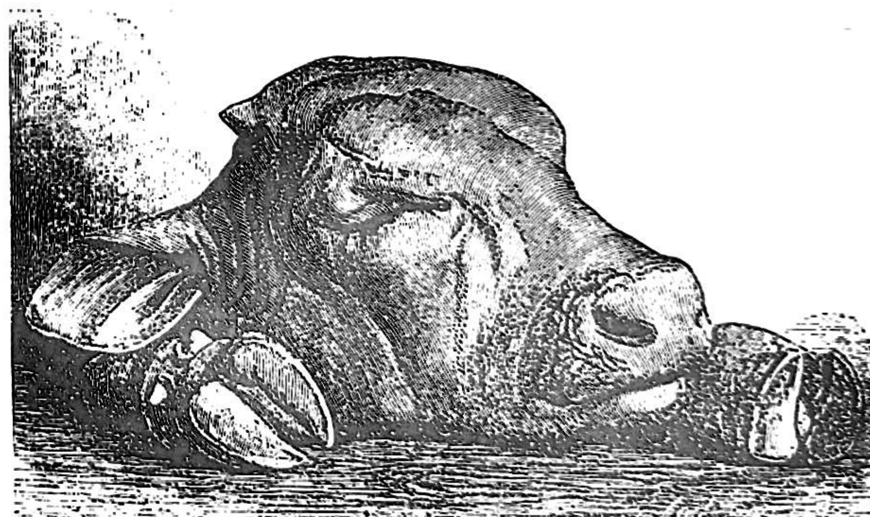
1,2 l vode, 1 dl kiselog vrhnja, 3 dag kukuruznog brašna, 1 žlica Vegete, sol

Ulijte u lonac vodu, dodajte Vegetu i sol i ostavite da provri. U kiselo vrhnje dobro umutite kukuruzno brašno i lagano ulijevajte u kipuću vodu uz neprekidno miješanje. Pustite juhu da provri, prema želji zakiselite octom i poslužite s kukuruznim kruhom.



Mesna jela





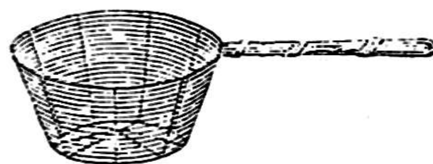
Buncek (hamica) s kiselim zeljem
(za 4 obroka)

1,5 kg buncekа, 1 kg kiselog zelja, lovorov list, papar u zrnu, 1 žlica Vegete

Buncek dobro operite i stavite kuhati zajedno s kiselim zeljem. Zatim dodajte lovorov list, papar i Vegetu. Kada je buncek kuhan, odvojite meso od kostiju, narežite ga na tanke ploške i servirajte zajedno s kiselim zeljem.

Seljačka gozba
(za 6 obroka)

60 dag sušene svinjetine (buncek), 60 dag svježih svinjskih rebara s kožicom, 60 dag kiselog zelja ili repe, 5 dag masti, 10 dag luka, 1 dag češnjaka, 2 dag soli, kumin, 1 žlica Vegete



Sušenu svinjetinu stavite kuhati sa zeljem ili kiselom repom kojoj ste dodali Vegetu i lagano kuhajte. Rebra natrljajte češnjakom, solju i kuminom, te pecite.
Izvadite meso iz zelja ili repe, ocijedite vodu, ali ne do kraja.
Na tanjur stavite u sredinu zelje ili repu, a okolo posložite naizmjenično sušenu svinjetinu i pečena rebra.
Sve zajedno prelijte pečenim lukom i poslužite.

Kisela repa s rebrima
(za 4 obroka)

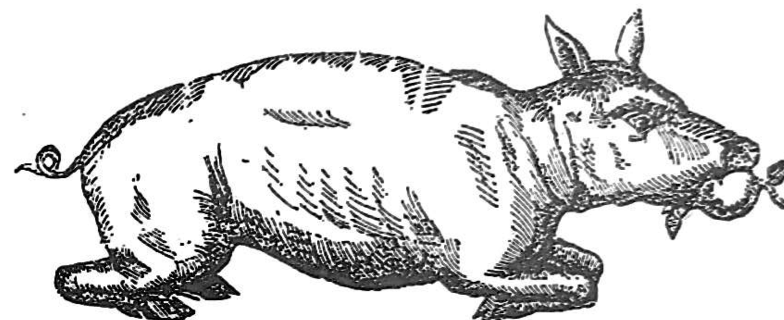
1 kg kisele repe, 4 dag masti, 4 dag luka, lovorov list, mljeveni papar, mljevena paprika, sol, češnjak, 2 žlice brašna, 10 dag sušene slanine, Vegeta, 80 dag svježih rebara s kostima

Repu zajedno s rebrima i slaninom stavite kuhati, dodajte mirodije i Vegetu, pa lagano kuhajte dok ne omekša.
Napravite zapršku s lukom, dodajte papriku i kosani češnjak i sve promiješajte.
Ostavite da nekoliko minuta provri, te servirajte prema želji.

Pečeni odojak
(za 10 obroka)

Odojak (cca 3,5 kg), 10 dag masti, 5 dag soli, 5 dag svježe slanine

Odojka nasolite samo s unutrašnje strane (ne soliti po kožici jer će tada izgubiti lijep izgled) i stavite ga peći u tepsiju. Tokom pečenja odojka morate premazivati slaninom da dobije lijepu hrskavu koricu.
Može se služiti vruć ili hladan.



Svinjske pečenice sa sušenim šljivama
(za 10 obroka)

2 kg svinjske pečenice (filea), 10 dag suhih šljiva s košticom, 1/2 dl vina Varaždinac, 10 dag masti, sok od 1 limuna, šećer, papar u zrnu, klinčić, 5 dag soli, cimet, mljeveni papar, 1 žlica Vegete

Svinjskim fileima skinite kožicu, u sredini napravite otvor s nožićem, potom napunite šljivama. Šljive pripremite tako da ih pola sata namačete u hladnoj vodi. Zatim ih prokuhajte u malo vina sa šećerom, limunom, klinčićem i paprom u zrnu. Kuhanim šljivama izvadite koštice i posipajte cimetom. Punjene pečenice posolite, popaprite i stavite u tepsiju. Polijte rastopljenom masnoćom i ispecite do rumene boje. U sok od pečenih filea dodajte preostalo vino i Vegetu. Prokuhajte i prelijte, te iznesite na stol.

Domaće krvavice s kiselim zeljem

(za 10 obroka)

2 kg svinjskih glava, 1 kg svinjskih pluća, 30 dag svinjske crijevne masnoće (oporek), 1/2 l svinjske krvi, 20 dag hajdinske kaše, 15 dag luka, češnjak, lovorov list, papar u zrnu, sol, mljevena ljuta paprika, 8 metara svinjskih crijeva

Stavite kuhati glavu, pluća i crijevnu masnoću (oporek) u toplu vodu, dodajte lovorov list, papar u zrnu, češnjak, te kuhajte dok se meso ne počne odvajati od kostiju. Meso odvojite od kostiju, sitno sameljite, a oporek odvojite i sameljite, te pržite s lukom dok ne porumeni. Kašu dobro preberite, operite, prelijte s vrelom juhom (temeljcem) u kome se kuhalo meso.

Sve zajedno sjedinite, dodajte ljutu papriku, sol, papar i krv, te dobro promiješajte i punite svinjska crijeva.

Krvavice oblikujte po želji i stavite u vodu koja ne vri, a dovoljno je vruća da se krv prokuha.

Krvavice izvadite i stavite u hladnu vodu da se rashlade. Poredajte ih u tepsiju, te pecite. Poslužite ih s pirjanim kiselim zeljem i restanim krumpirom.

Na isti način kao krvavice, pripremaju se i devenice, samo bez krvi, a mesna masa se nadijeva u debelo crijevo.



Nadjeveni golubovi

(za 10 obroka)

2,5 kg golubova, 4 žemlje, 4 jaja, 3 dl mlijeka, peršinov list, 10 dag svježih vrganja, češnjak, 3 dag luka, 6 dag soli, 0,5 dl domaće šljivovice

Očišćene golubove nadjenite nadjevom (namočene žemlje u mlijeku ocijedite, dodajte sjeckane pirjane vrganje, poprženi luk, jaja, peršin list, papar, češnjak, rakiju, te polovicu soli). Drugom polovicom soli nasolite golubove, pecite u pećnici i polijevajte dobivenim sokom.

Pržena riba na varaždinski način

(za 4 obroka)

1 kg pećenica (dravska slatkovodna riba), 20 dag masti, 10 dag kukuruznog brašna, sol

Očišćenu i opranu ribu osolite, uvaljajte u kukuruzno brašno te pržite u dubokoj vrućoj masnoći.

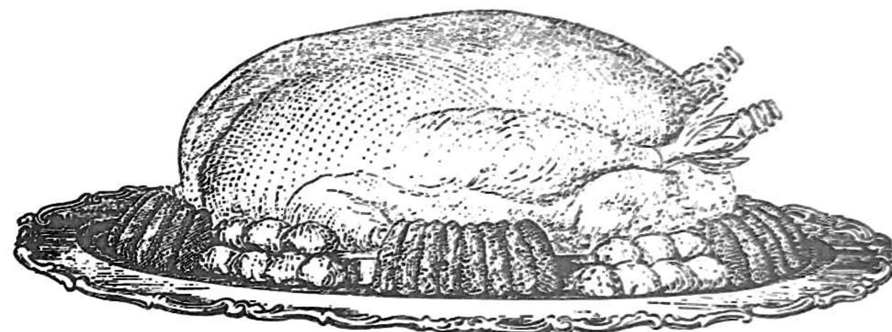
Pečena guska

(za 10 obroka)

1 domaća guska (cca 3,5 kg), 5 dag soli, 10 dag masti

Očišćenu gusku operite, osušite, te dobro utrljajte sol s unutrašnje i vanjske strane. Polijte s vrućom masnoćom i stavite peći na umjerenu temperaturu. Gusku povremeno prelijevajte umakom od pečenja i po potrebi zalijte s malo tople vode.

Kad je guska rumene boje, režite na porcije (2 komada) i poslužite s domaćim mlincima. Mlince prelijte s umakom od pečene guske.



Pečena purica

(za 10 obroka)

1 domaća purica (cca 3,5 kg), 5 dag soli, 15 dag masti

Očišćenu puricu dobro operite, ocijedite, utrljajte sol s vanjske i unutrašnje strane, polijte vrućom masnoćom, te stavite da se peče na umjerenoj temperaturi. Povremeno je polijte sokom i po potrebi zalijte s malo tople vode.

Kad je purica rumene boje sa sviju strana, režite je na komade (2 komada po obroku) i poslužite s domaćim mlincima.

Pirjana jarebica

(za 10 obroka)

2,5 kg jarebica (cca 10 komada), 10 dag masti, peršin, 5 dag brašna, 1/2 dl octa, papar, 3 dag soli, 20 dag jetara, 20 dag želudaca, 2 dl vina, sok od 1/2 limuna, Vegeta

Očišćene i oprane jarebice ispecite u pećnici. Jetra i želudac isjeckajte i propirjajte na masti, pobrašnite, dodajte vino, ocat, Vegetu, sol i papar. Pirjanoj ponutrici dodajte pečene jarebice te lagano još jedno vrijeme pirjajte i poslužite.

Divlji zec
(za 10 obroka)

1 divlji zec (cca 3 kg), 20 dag mrkve, 10 dag luka, 10 dag peršina (korijen), 10 dag celera, 10 dag svinjske masti, 10 dag brašna, 2 dl bijelog vina, 2 dl kiselog vrhnja, 3 dag soli, 2 dag šećera, 2 dag senfa, sok od 1 limuna, papar, Vegeta

Zeca iz paca (rasola) izrežite na manje komade, posolite, popržite na domaćoj masti. Meso izvadite, a na masnoću dodajte sitno sjeckani luk, šećer i povrće narezano na ploške. Sve zajedno propirjajte, pobrašnite, zalijte s malo vode. Pri kraju dodajte senf, Vegetu, papar i limun.

Umak protisnite, dodajte meso, bijelo vino i kiselo vrhnje i kratko prokuhajte.

Kao prilog poslužite okruglice od žemlji, žgance, šiškrle ili drugi prilog po želji.



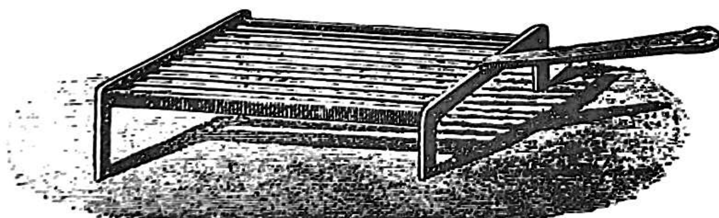
Pečene prepelice
(za 10 obroka)

3 kg prepelica (cca 10 komada), 2 dl bijelog vina, 1 dl octa, cimet, klinčić, sol, 1 žlica Vegete

Prepelice očistite, operite, posolite i pustite neko vrijeme stajati.

Nakon toga prepelice prelijte vinom i octom, dodajte Vegetu, cijelog cimeta i klinčića, te ostavite stajati preko noći.

Prepelice iz salamure ispecite, a od salamure napravite umak.



Umaci, prilozi, variva

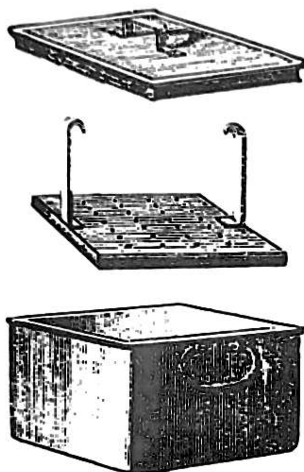




Građanski umak
(za 4 osobe)

10 dag luka, 4 dag masti, 1 žličica šećera, 3 dag brašna, 1 žlica octa, lovorov list, papar, klinčići, 2 dag maslaca, limun, 1 kocka goveđe juhe

Luk narežite na ploške, dodajte koricu od limuna, lovorov list, klinčić, papar i ocat te sve skupa pržite u pokrivenoj posudi.
Posebno rastopite maslac, napravite zapršku, dodajte šećer, kocku za juhu i zalijte s toliko vode da dobijete gušći umak. U to dodajte limunov sok, posolite i dodajte pripremljeni luk sa začinima. Još malo prokuhajte i poslužite umak uz goveđu pečenku.



Kiseli krumpir (varivo)
(za 4 osobe)

1 kg krumpira, 20 dag svinjske kožice, 10 dag luka, 5 dag brašna, 10 dag masnoće, 3 dag soli, crvena paprika, 1 dl octa, papar, 1 žlica Vegete

Krumpir narežite na veće kocke i stavite kuhati. Posebno kuhajte kožice koje ste posolili. Kad su kožice kuhane, režite ih na rezance, a u juhu u kojoj su se kuhale dodajte krumpir, prženi luk, Vegetu i zapršku. Sve dobro prokuhajte i dodajte ocat.

Repa kruglica i kocejnača (varivo)
(za 6 obroka)

1 kg repe, 50 dag krumpira, 3 dag soli, 2 dl vrhnja, 10 dag kukuruznog brašna, Vegeta

Repu ogulite, izrežite na kockice, posolite i stavite kuhati. Kad je repa napola kuhana, dodajte krumpir rezan na kockice i Vegetu i sve zajedno kuhajte.
Vrhnje i kukuruzno brašno promiješajte i dodajte varivu.

Krumperova štruca
(za 10 obroka)

1,20 kg krumpira, 35 dag brašna, 10 dag ulja, 5 dag maslaca, 3 jaja, 3 dag soli, 3 dag luka, 25 dag svježih vrganja, muškatni oraščić, mljeveni papar, peršinov list (za dekoraciju)

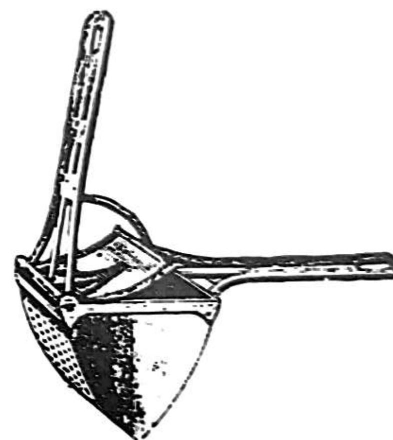
Kuhani krumpir ogulite, protisnite, dodajte brašno, sol, jaja, maslac, muškatni oraščić i zamijesite.
Zatim tijesto razvaljajte na debljinu 1 cm, prelijte nadjevom od vrganja i savijte u štrucu.
Štrucu stavite u platnenu salvetu ili krpu, zavežite s obje uzdužne strane i kuhajte u kipućoj vodi 30 min.
Poslužite je rezanu ukoso uz sve vrste mesa s umakom.

Nadjev: na ulju propržite kosani luk, dodajte na listiće rezane vrganje, pa pirjajte dok voda ne ispari. Na kraju posolite i popaprite.

Grahovi žganci
(za 4 obroka)

80 dag graha, 4 dag masti, 4 dag luka, sol

Kuhani grah ocijedite, protisnite i stavite na prženi luk. Posolite, dobro promiješajte i poslužite.



Krumperni žganci
(za 4 obroka)

1 kg krumpira, 1 dl mlijeka, 1 dl vrhnja, 3 dag masti, 4 dag luka, sol

Oguljeni krumpir skuhajte u slanoj vodi, ocijedite, prelijte s vrućim mlijekom i vrhnjem, dodajte propržеni luk, te kuhačom čvrsto izmiješajte.

Žganci s košticama
(za 4 obroka)

60 dag kukuruznog brašna, sol, 10 dag kosane masti, 3 dag koštica od tikve

Prigotovite žgance, a za preliv uzmite kosanu mast i mljevene koštice od tikve. Dobro izmiješajte i ugrijte, te prelijte preko žganaca.

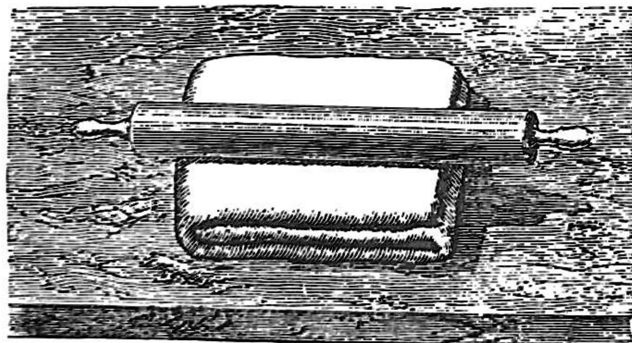
Mlinci na varaždinski način

50 dag mlinaca, 80 dag svježeg kravljeg sira, 4 dl kiselog vrhnja, 1.5 dl ulja, 20 dag mesnate dimljene slanine, 10 dag maslaca, 10 dag tvrdog domaćeg sira, 1 dl slatkog vrhnja, mljeveni papar, sol

Slaninu izrežite na kockice, prepržite i dodajte protisnuti sir s dodatkom kiselog vrhnja i dvije žlice vode, zatim papra i soli, dobro izmiješajte da bude glatka smjesa.

Mlince poparite u slanoj vodi (pažljivo da se mnogo ne izlome) naredajte ih na stol da se ohlade i osuše. Zatim ih smjesom od sira redajte sloj po sloj u posudu za pečenje koja je premazana maslacem i zalijte s 1/2 dl slatkog vrhnja.
Svaki sloj poprskajte s uljem, a gornji posipajte ribanim sirom i prelijte otopljenim maslacem. Prepecite u vrućoj pećnici da se stvori smeđa kora.

Napomena: Umjesto maslaca može se upotrijebiti margarin, ulje ili svinjska mast.



Terkana kaša
(za 10 obroka)

1 kg raženog ili pšeničnog brašna, 2 jaja, 3 dag soli

Brašno miješajte s jajima, solju i vodom. Ne smije biti jedna cjelina, nego je razmrvite među prstima.
Stavite kuhati u kipuću vodu, ocijedite i začinite prema želji (kosana mast, sok od pečenja, mast).

Rezanci na varaždinski način

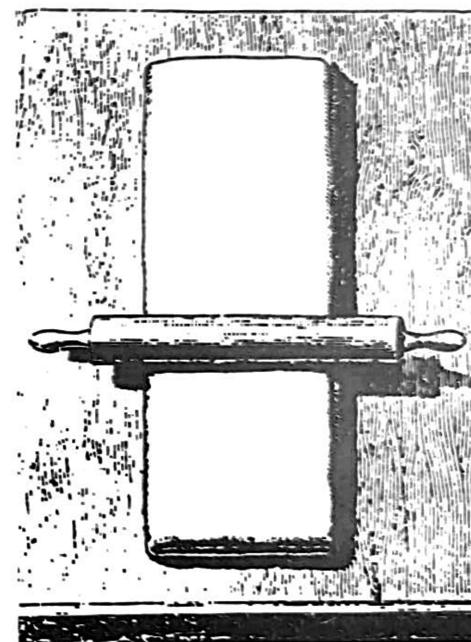
1 kg heljdinog brašna, 7 jaja, 6 dl kiselog vrhnja, 2 dl slatkog vrhnja, 70 dag svježeg kravljeg sira, 15 dag domaće masti, papar, sol

Od brašna, jaja i soli umijesite tijesto. Razvaljajte i izrežite na široke rezance. Kuhajte ih u slanoj vodi, ocijedite i stavite u ugrijano vrhnje koje ste postepeno ugrijali na masnoći.
Posipajte sa svježim sirom i poslužite toplo.

Domaći mlinci
(za 10 obroka)

1 kg pšeničnog brašna, 2 jaja, 5 dag soli

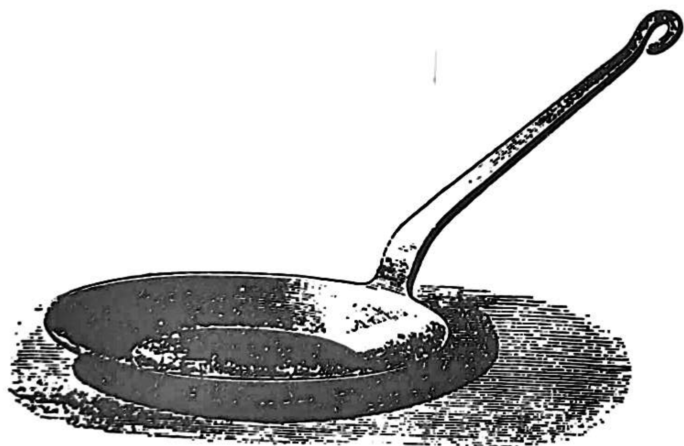
Od brašna, jaja, soli i vode zamijesite tijesto. Razdijelite na 10 malih hljepčića, razvaljajte, te pecite na vrućoj ploči štednjaka s obje strane.
Prije serviranja mlince prelijte vrućom vodom, ocijedite i prelijte masnoćom od pečene guske, race, pure ili nekog drugog pečenja.



Domaći široki rezanci
(za 10 obroka)

1 kg raženog ili bijelog brašna, 2 jaja

Raženo ili bijelo brašno zamijesite s jajima i vodom. Dobro razvaljajte i izrežite na prst široke rezance. Kuhajte u slanoj vodi, ocijedite i začinite prema želji (mast, sok od pečenja, maslac, kosana mast).



Salate





Punjene paprike sa zeljem



2 kg svježe paprike, 2,5 kg crvenog zelja, 6 dag soli, 1/2 l octa, hren, ulje

Odaberite veće paprike, očistite ih od koštica, operite, prelijte vrućom vodom, ocijedite i punite zeljem.
Zelje prethodno tanko narežite, posolite i ostavite da malo odstoji i omekša. Tada ga ocijedite od soka.

Napunjene paprike složite u staklenke, a između njih stavljajte hren izrezan na tanke prutiće.
Paprike prelijte s vrućim posoljenim octom, po potrebi ako upije dodajte još octa, dolijte ulje i zatvorite staklenke.

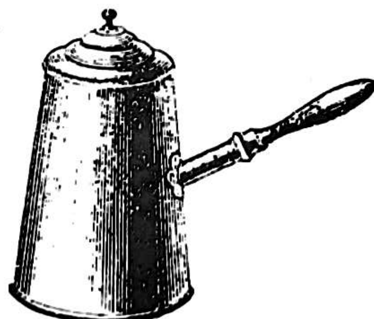
Salata od vugorki (krastavaca)

(za 4 obroka)

1 kg krastavaca, sol, 2 žlice ulja, 1 žlica octa, 2 češnja češnjaka, 1 dl vrhnja, papar

Krastavce ogulite, narežite na ploške, posolite, pa ostavite da odstoje. Ocijedite ih, dodajte začine, dobro promiješajte i lagano umiješajte vrhnje.



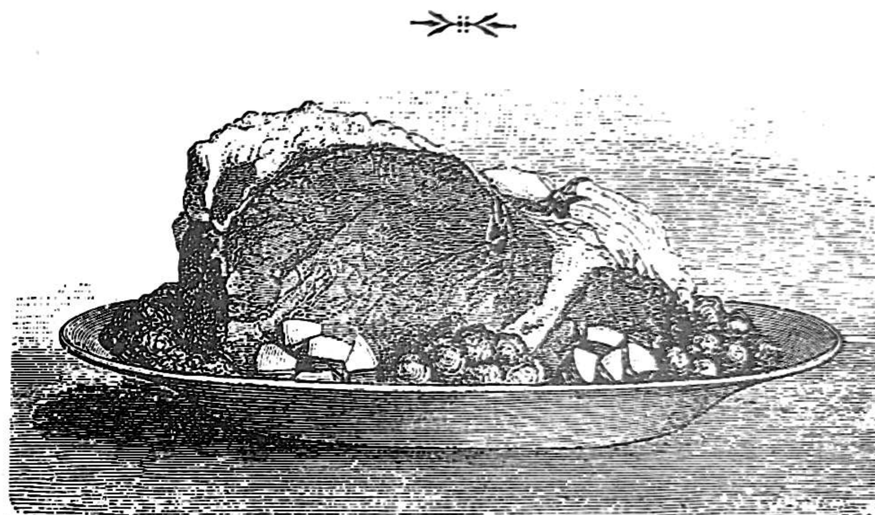


Kiseli hren

(za 10 obroka)

1 kg svježeg hrena, 1/2 dl octa, 3 dag soli, šećer

Hren očistite, naribajte, prelijte vrućom juhom ili vodom, posolite i dodajte malo šećera i ocat.
Poslužite hladno s kuhanim jelima od mesa.



Salata od luka

(za 4 obroka)

40 dag crvenog luka, sol, 2 žlice crnog ulja (od bučinih koštica), ocat

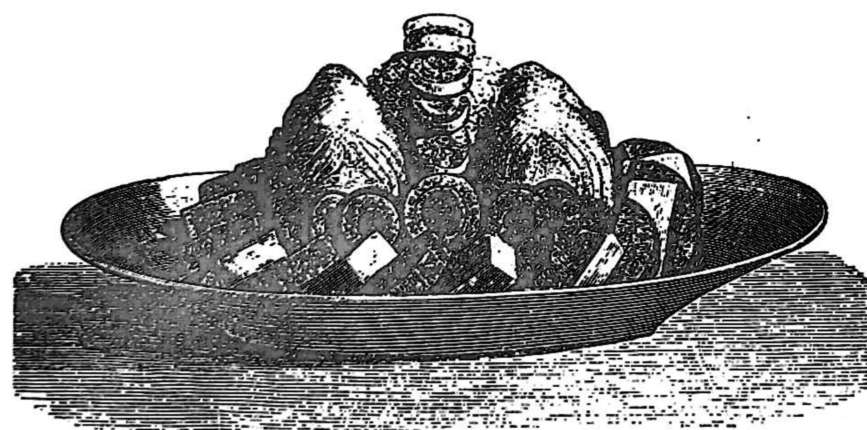
Luk očistite, tanko narežite, posolite i ostavite malo da omekša.
Začinite ga octom i uljem i poslužite.

Salata od povrtnice

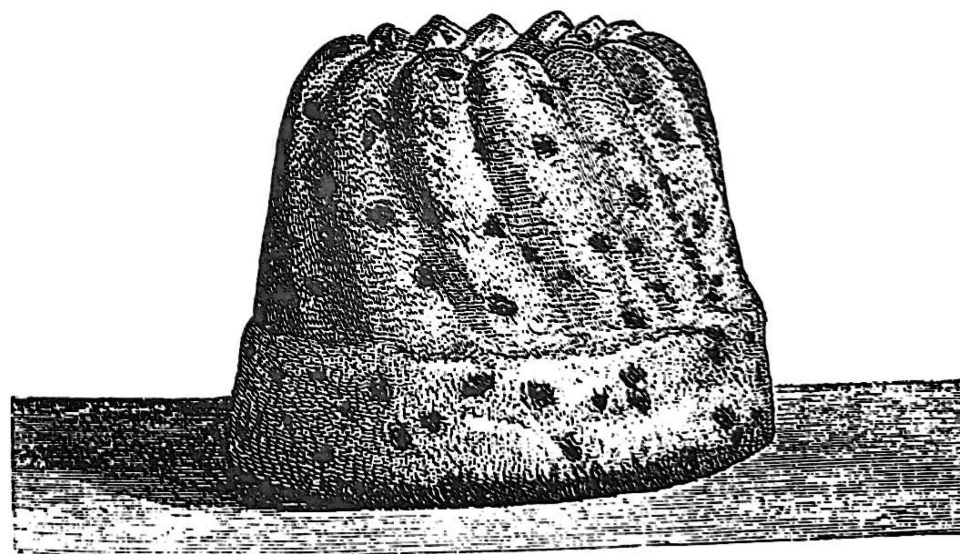
(za 4 obroka)

40 dag povrtnice (crna rotkva), sol, ulje, ocat

Povrtnicu ogulite, narežite na tanke ploške ili naribajte, posolite i pustite da odstoji. Ocijedite te začinite octom i uljem, a možete je posipati i kuminom.



Kolači i razna slatka i slana jela



Podsolenec

80 dag kukuruznog brašna, 1 kg sira, 3 dl vrhnja, 3 jaja, 5 dag masti, sol

Na dno dobro podmazane tepsije ulijte malo mlijeka, tek toliko da ga pokrije. Zatim posipajte s brašnom koje ćete prethodno pomiješati s malo soli.
Brašno ponovno navlažite s mlijekom i ravnomjerno namažite s pola nadjeva od sira.
Nadjev posipajte ponovno s brašnom i opet navlažite mlijekom. Sipajte ostatak nadjeva i na kraju opet posipajte brašnom.
Kad je gotovo, prelijte s vrhnjem i ispecite.

Nadjev: Sir zgnječite, dodajte 3 jaja, šećer, soli, malo vrhnja i dobro promiješajte.

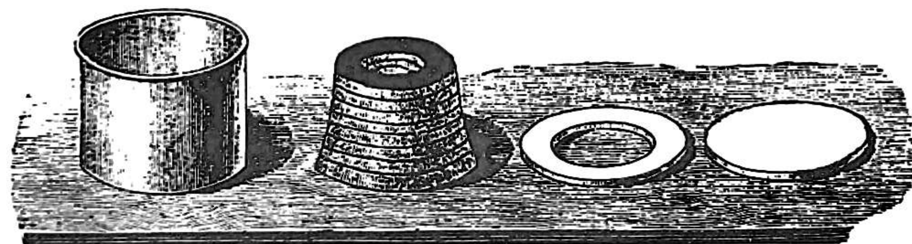
Podsolenec se služi vruć.



Pogačice sa čvarcima

2 kg brašna, 1 kg mljevenih čvaraka, 5 dag kvasca, 4 dl kiselog vrhnja, sol, papar

U brašno stavite kvasac prethodno namočen u mlijeko i šećer, dodajte mljevene čvarke, sol i papar i sve zajedno zamijesite uz dodatak kiselog vrhnja.
Sve stavite na hladno mjesto, može i dva dana, da odstoji.
Razvaljajte i čašom režite u pogačice koje premažite jajetom i pecite u pećnici.



Krumperova zlevka

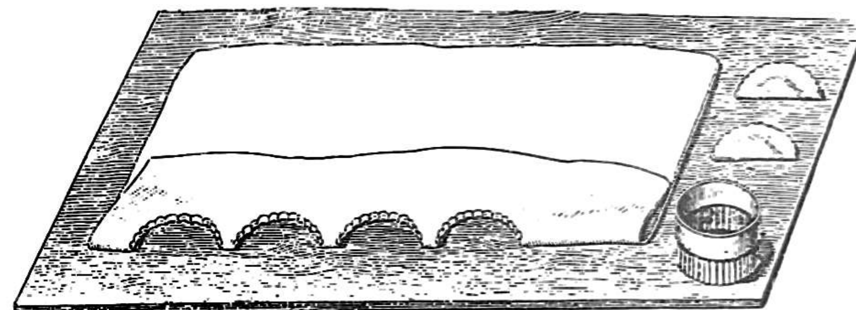
1 litra mlijeka, 1,5 kg krumpira, 2 jaja, 2 dl ulja, 1 žlica šećera, 6–7 žlica oštrog bijelog brašna, sol

Krumpir ogulite, operite, sitno naribajte, prelijte vrućim prokuhanim mlijekom, ohladite, dodajte razmućena jaja, šećer, sol i ulje.
Smjesu gustoće palačinki ulijte u premazanu tepsiju i ispecite na umjerenoj vatri.

Krapoci

1 kg brašna, 37 dag masti, 1 Di-go kvasac, sol, mlijeko, marmelada

Od brašna, kvasca, masti, soli i mlijeka umijesite glatko tijesto, zamotajte ga u krpu i pustite stajati u mlakoj vodi 2 sata.
Potom tijesto razvaljajte i režite čašom. Na svaki komad stavite marmeladu, preklopite rubove tijesta, stisnite viljuškom i ispecite u pećnici.
Pečene krapoce posipajte šećerom.



Varaždinski klipići
(30 kom)

1 kg brašna (50% mekanog i 50% oštrog), 5–6 dl mlijeka, 2 dl ulja, sol, 1 vrećica Di-go instant kvasca, kumin za posipanje, žumanjak za premazivanje

Brašno pomiješajte s Di-go kvascem i malo soli. U sredinu stavite ulje, pa dolijevajući mlijeko umijesite mekano tijesto. Dobro ga izradite i razdijelite na 30 komada.
Svaki komad oblikujte u hljepčić i stavite dizati. Zatim svaki hljepčić razvaljajte na širinu oko 5 cm i duljinu 20 cm. Tijesto počnite savijati s užeg kraja, a istovremeno ga razvlačite u dužinu tako da dobijete savitak od tijesta do 20 cm. Savinute složite na tepsiju, ponovno ostavite dizati. Zatim ih premažite žumanjkom, po želji posipajte kuminom i ispecite.



Štrukli sa zeljem
(20 kom)

Tijesto isto kao i za ostale štrukle.

Nadjev: *2 kg kupusa (zelja), 5 dag soli, 5 dag masti, papar, 1/2 l vrhnja*

Zelje narežite na rezance, propirjajte na masnoći uz dodatak začina i kad ispari sva tekućina, zelje ohladite i nadijevajte tijesto na isti način kao i zagorske štrukle.
Dalji postupak je isti.

Zagorski štrukli

Tijesto: *40 dag brašna, 1 jaje, 1 žlica ulja, sol, voda*

Nadjev: *1,20 kg svježeg kravljeg sira, 4 jaja, 10 dag maslaca, sol, 1 litra vrhnja*

Izmiješajte tijesto od 40 dag brašna, 1 jajeta, žlice ulja i nešto malo mlake vode.
Miješajte tako dugo dok se ne pojave mjehurići, a onda oblikujte loptu od tijesta i površinu premažite uljem da se ne zasuši, pa pokrijte toplim ubrusom.
Tijesto ostavite da stoji 10 – 15 minuta.
Za to vrijeme pripremite nadjev od 1,20 kg sira, izmiješajte sa 4 jaja, 10 dag rastopljenog maslaca i malo soli i masu miješajte tako dugo dok ne postane glatka.
Tijesto stavite na stol koji ste posipali brašnom, razvucite ga na debljinu svilenog papira i postepeno mažite tijesto nadjevom.
Tijesto poprskajte rastopljenim maslacem, a zatim sve zajedno pažljivo savijte. Rubom tanjura isjecite štrukle i kuhajte ih u slanoj vodi oko 10 minuta.
Tavu za pečenje premažite maslacem. Kad su štrukli kuhani, stavite ih u tavu, pospite ostatkom maslaca i prelijte vrhnjem, pa ispecite do zlatnosmeđe boje.

Štrukli od tikve

(20 kom)

2 kg tikve, 1 kg brašna, 2 dl ulja, 5 dag soli, 1 kg sira, 2 jaja, 1/2 l vrhnja

Od brašna, ulja i soli zamijesite tijesto koje ćete podijeliti na dva dijela. Stavite na pobrašnjenu dasku, malo premažite uljem, te ostavite na toplom da malo odstoji.

Nadjev pripremite ovako:
Tikve naribajte na rezance, posolite i ostavite stajati. Onda ih dobro rukom ocijedite. Pomiješajte tikve sa sirom, jajima, solju i šećerom, ako se žele jesti slatki štrukli.
Tepsiju premažite masnoćom. Razvaljajte tijesto na stolu koji je prekriven bijelim stolnjakom, nadjenite smjesom, savijte pa režite i slažite u tepsiju.

Tikvenjak

40 dag bijelog brašna, 75 dag očišćene tikve, 1/2 l kiselog vrhnja, 1 jaje, 1 žlica octa, sol

Zamijesite tijesto od brašna, soli, octa, masti i jaja i ostavite na toplom da se odmori.

U namašćenu posudu poredajte red tijesta, red ribane soljene i ocijeđene tikve i ponovite još dva puta.
Zalijte vrhnjem i stavite peći na laganu vatru.
Kad je pečeno režite na komade i poslužite.

Štrukli od repe

(20 kom)

Tijesto isto kao i za štrukle od tikve.

Nadjev: *2 kg repe, 5 dag soli, 2 dl mlijeka, 1 kg sira, 2 jaja, 5 dag šećera, 1/2 l vrhnja*

Repu ogulite, naribajte na rezance i stavite kuhati u slanu vodu. Kad je repa kuhana, ocijedite i operite je u pet voda i na kraju dobro stisnite rukom. U posudu stavite repu i nalijte mlijeko da je prekrije. Tako pripremljenu repu stavite da odstoji, dodajte sir, jaja, sol i malo šećera.
Dalji postupak je isti kao i kod štrukli od tikve.

Kolač od repe

(za 10 obroka)

1 kg brašna, 2 kg repe, 20 dag oraha, 3 dl mlijeka, 4 dl vrhnja, 10 dag masti ili maslaca, 2 jaja, 3 dag soli, 5 dag šećera, 30 dag kruha

U brašno umiješajte sol, a zatim uz dodatak mlijeka i masti umijesite tijesto. Tijesto razvaljajte u dva deblja mlinca.

Jedan od mlinaca stavite u namazanu tepsiju, preko njega ravnomjerno sloj nadjeva od repe i gore drugi mlinac.
Prelijte vrhnjem i stavite peći u dobro zagrijanu pećnicu.

Nadjev: Repa se nariba i prelije vrućom vodom, ocijedi, doda kruh prethodno namočen u mlijeku, mljeveni orasi, šećer i jaja, te se dobro promiješa.

Štrukli od repe i čvaraka

(20 kom)

Tijesto isto kao za štrukle od tikve.

Nadjev: *2 kg repe, 2 dl mlijeka, 5 dag soli, 50 dag čvaraka, 10 dag masti, 1/2 l vrhnja*

Postupak je isti kao za štrukle od repe, samo što umjesto sira sameljite čvarke i rastopite na malo masnoće.

Kašnjača

Nadjev: *25 dag hajdinske kaše, 2 dl bučinog ulja*

Tijesto: *1 kg brašna, 1 jaje, 3 dag soli, 1/2 dl ulja*

Zamijesite tijesto od brašna, jaja, soli i mlake vode. Neka odstoji 20 minuta i onda ga razvucite kao za savijaču. Tijesto nakapajte uljem, stavite posoljenu mješavinu kaše i ulja, savijte, malo premažite običnim uljem i pecite na laganoj vatri.

Vidovečki gibanek od hajdinskog brašna

Tijesto: *25 dag hajdinskog brašna, 25 dag krušnog brašna, 4 žlice ulja, sol, mlaka voda*

Nadjev: *1 svježi sir, 3 žemlje (namočene u mlijeko), 1 repa (ili komad tikve), 2–3 žlice vrhnja, 2–3 žlice griza, sol*

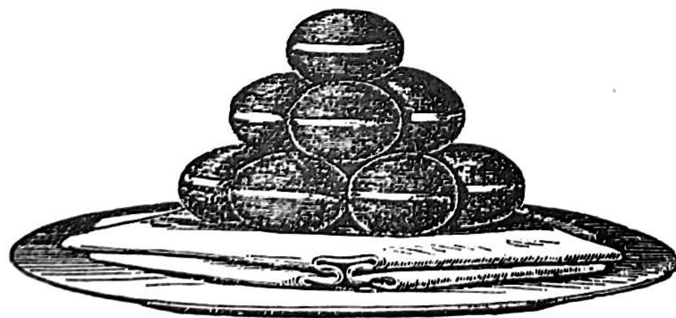
Izradite tijesto nešto mekše od rezanaca i podijelite na tri dijela. Razvaljajte prvi dio i stavite ga u namašćenu tepsiju tako da pokriva rubove tepsije, a na njega stavite 1/2 nadjeva. Prekrijte drugim razvaljanim dijelom tijesta, ponovo stavite preostali nadjev, a nakon toga pokrijte trećim razvaljanim dijelom tijesta.
Rubove od prvog dijela tijesta koji su prije toga prekrivali rubove tepsije zavrnite preko zadnjeg, trećeg dijela tijesta. Zatim razrežite na velike četvorine ili trokute (ovisno kojeg je oblika tepsija), premažite vrhnjem i ispecite na temperaturi od 220°C.

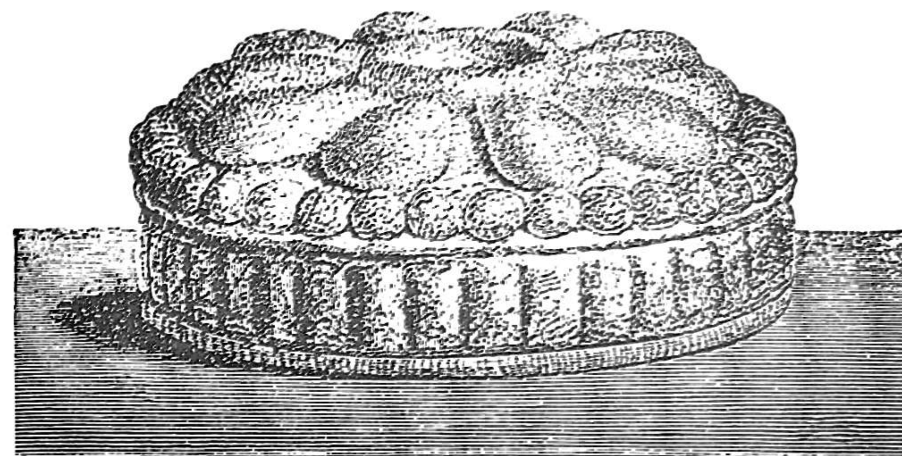
Nadjev: Žemlje namočene u mlijeku ocijedite i izmiješajte s protisnutim sirom, a zatim lagano umiješajte ribanu repu ili tikvu, vrhnje, griz i sol.

Sirnjača od kukuruznog i raženog brašna

50 dag kukuruznog brašna (2/3), 25 dag raženog brašna (1/3), 1 Di-go kvasac, sol, 1 manji sir, 2–3 žlice vrhnja, 2 jaja

Zamijesite tijesto od brašna, Di-go kvasca, soli i mlake vode, pa ga ostavite da se na toplom mjestu diže.
Kad se tijesto digne, razvucite ga u oblik kruga debljine jednog centimetra.
Stavite na tijesto smjesu od sira, jaja, vrhnja i malo soli. Zatim stavite na lopatu za pečenje kruha u peć i bez tepsije pecite na dnu pećnice.
Ispecite tako da smjesa porumeni.





Starinska pita

Za tijesto: *50 dag brašna, 1 jaje, 2 žumanjka, 3,6 dl mlijeka, 10 dag maslaca, 5 dag šećera, 2 vrećice Di-go kvasca, 3 dag soli*

Nadjev prvi: *2 šalice mljevenog maka, 1/2 šalice šećera, 1 jaje*

Nadjev drugi: *2 šalice mljevenih oraha, 1/2 šalice šećera, 1 jaje*

Nadjev treći: *20 dag grožđica namočenih u rumu*

Nadjev četvrti: *2 šalice mljevenog rogača, 1/2 šalice šećera, 1 jaje*

Nadjev peti: *pekmez od šipka, 1 jaje za premaz*

Od brašna, kvasca, jaja, šećera, mlijeka, maslaca i soli zamijesite tijesto. Dobro ga izradite i stavite na toplo da se digne.
Tijesto razdijelite na 6 dijelova, razvaljajte, pa ih u zamašćen i pobrašnjen kalup stavljajte jedan po jedan, a svaki premažite jednim od gore navedenih nadjeva.
Peti mlinac namažite pekmezom, a šesti razmućenim jajetom.
Pecite na umjerenoj vatri 1 sat.



Svatovska košara s breskvama

Riječ je o specijalnoj torti-košarici napunjenoj posebnim kolačima – breskvama, a koja se obično pripremala za svečanu svatovsku večeru i stajala je na stolu ispred mladenaca.

Košara: *6 jaja, 6 žlica šećera, 6 žlica brašna*

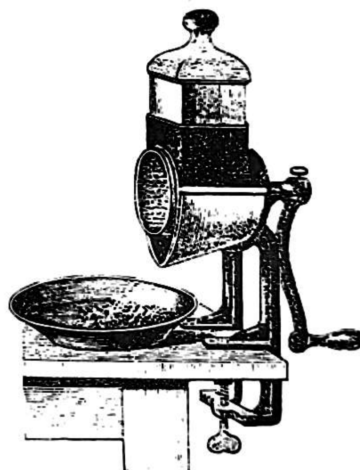


Od navedenih sastojaka umutite čvrstu biskvitnu masu koja se peče u posudi posebnog oblika s užim dnom radi željenog oblika, a sa širim gornjim dijelom.
Pečeno tijesto ohladite, prerežite na dva ili tri lista i slijepite s domaćim pekmezom od šljiva.
Tijesto izvana ukrasite slijedećom kremom:
U 1/2 litre mlijeka ukuhajte 6 žlica brašna razmućenog u malo hladnog mlijeka. Kuhajte uz stalno miješanje da se ne naprave grudice, a kad se masa ohladi promiješajte sa 20 dag pjenasto umiješanog maslaca i 20 dag šećera u prahu, te malo otopljene čokolade da krema dobije tamnu boju i zamirišite domaćom šljivovicom.
Kremom premažite tijesto izvana i po rubu gornjeg dijela, a potom na njoj načinite ručku od prirodnog materijala – npr. od šibe mlade vrbe. Šibu držite preko noći savinutu i povežite je s koncem da zadrži oblik. Prije nego šibu stavite kao ručku u tortu, omotajte je bijelim krep papirom od kojeg sa strane načinite raskošnu mašnu.

Breskve: Zamijesite tijesto od 4 jaja, 1 dl mlijeka, 2,5 dl ulja i 6 na vrh žlica brašna, izmiješajte i ostavite na hladno mjesto 2 sata, a potom dodajte toliko brašna da dobijete glatku masu srednje čvrstine (dodajte malo praška za pecivo).
Tijesto razvaljajte na pola cm debljine pa čašom izrežite okrugle oblike i svijetlo ispecite. Kad se ohladi, nožem izdubite pečene kolutiće, dobivenu smjesu pomiješajte sa šakom mljevenih oraha i s malo kiselkaste marmelade, po potrebi dodajte malo šećera, namirišite rumom ili šljivovicom. Dobivena smjesa mora biti maziva. Stavite smjesu u udubinu kolutića i slijepite po dva zajedno, tako da se dobije okruglasti kolač-breskva. Dobivene breskve kistom premažite razrijeđenim ekstraktom jagode da dobiju lijepu ružičastu boju, pa ih odmah uvaljajte u kristal šećer.
Ostavite da se posuše i stavite u košaru-tortu.

Varaždinska torta

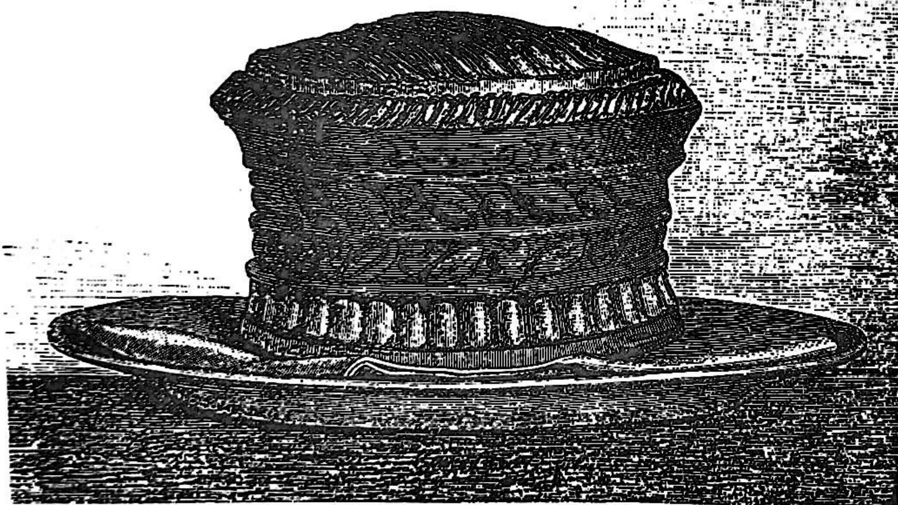
6 žumanjaka, 6 bjelanjaka, 40 dag maslaca 40 dag šećera, 20 dag čokolade, 14 dag brašna, 1,5 dl slatkog vrhnja, 15 dag šećera u prahu, 50 dag protisnutog kestena, 1 dag vanilin-šećera, 10 dag čokoladne ocakline, 16 dag kesten pirea za ukrašavanje, 2 dl slatkog vrhnja za premaz



U kotlić stavite 25 dag svježeg maslaca, dodajte 25 dag šećera u prahu pa smjesu miješajte tako da postane pjenasta. Zatim se dodaje 6 žutanjaka uz miješanje jedan po jedan, zatim 15 dag ribane čokolade i sve dobro zajedno izmiješajte. Tada dodajte brašno i čvrsto tučeni snijeg od 6 bjelanjaka. Oblik za tortu odgovarajuće veličine obložite masnim papirom pa sipajte smjesu u oblik i ispecite u pećnici na laganoj vatri oko 45 minuta.
Pečenu tortu u obliku ostavite do sutradan na hladnom mjestu.

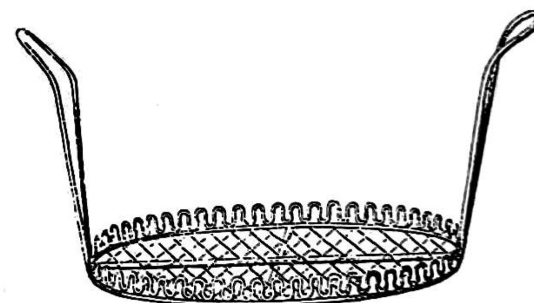
Nadjev: U 1 1/2 dl čvrsto tučenog slatkog vrhnja dodajte 15 dag šećera u prahu i 50 dag kestena. Pečenu tortu rasijecite na pola i premažite ovim nadjevom.

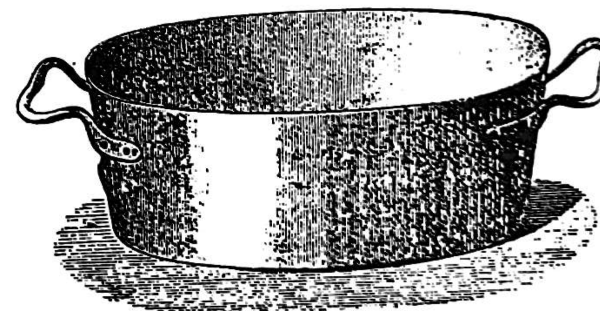
Premaz za tortu: Pjenasto umiješajte 15 dag maslaca sa 15 dag šećera u prahu, pa dodajte 5 dag čokolade koju ste prethodno rastopili i dodali vanilin-šećer. Čokoladu i maslac pjenasto izmiješajte i ovom smjesom premažite tortu naokolo, a gornji dio torte premažite tučenim zaslađenim slatkim vrhnjem u debljini 3 cm i posipajte ribanom čokoladom. Ukrasite kuglicama od kesten pirea koje ste prethodno umočili u čokoladnu ocaklinu.
Poslužite sa slatkim tučenim vrhnjem.



Jela danas

Glavna jela





Zimski paprikaš

70 dag svinjetine, 3 glavice luka, 6 dag masti, crvena paprika, sol, 8 komada kiselih paprika, 1 žlica Vegete

Na ugrijanu mast stavite sitno kosani luk i propržite ga dok ne postane staklast. Zatim dodajte meso izrezano na komadiće, posolite i poklopljeno pirjajte povremeno dolijevajući vode. Pri kraju umiješajte crvenu papriku i Vegetu, dolijte malo vode i pirjajte dok meso ne omekša.
Na kraju dodajte izrezane kisele paprike i malo prokuhajte.
Kao prilog poslužite kuhane široke rezance.



Savijača od kiselog zelja

50 dag kiselog zelja, 4 lista tankog tijesta, 4 žlice ulja, 4 dag slanine, 1 kobasica, 1 glavica luka, 2 krumpira, 1 žlica konzervirane rajčice, 1 dl bijelog vina, češnjak, kumin, papar, 1 žlica Vegete

Sitno izrezanu suhu slaninu propržite na ulju, dodajte kosani luk i kobasicu izrezanu na kolutiće, a nakon nekoliko minuta kiselo zelje, Vegetu, rajčicu, kumin, češnjak i bijelo vino, pa sve zajedno pirjajte dok zelje ne omekša.

U posebnoj tavi ispržite na ulju krumpir izrezan na kocke i dodajte ga pirjanom kiselom zelju. Taj nadjev rasporedite po tankom tijestu koje ste stavili na vlažan ubrus i to po 2 lista tijesta zajedno. Savijte lagano u savijaču.
Pecite u tepsiji premazanoj uljem na temperaturi oko 200°C.
Ispečenu savijaču prelijte vodom u koju ste stavili malo ulja, soli, pa ponovo zapecite u pećnici.



Kosani pileći odresci

50 dag pilećih prsa (bez kostiju), 2 jaja, 1 žlica Vegete, 3 žlice mrvica, sol, slatka crvena paprika, papar, muškatni oraščić, 7 žlica slatkog vrhnja, 2 žlice brašna

Pileće meso sameljite i izmiješajte zajedno sa slatkom crvenom paprikom. Zatim dodajte mrvice, sol, jaja, Vegetu, papar, muškatni oraščić, vrhnje, brašno i rastopljeni margarin. Sve dobro izmiješajte i podijelite na jednake dijelove, pa ih pržite na vrućem ulju (ako želite, možete odreske prije prženja panirati).
Poslužite s pirjanom rižom i salatom.

Punjena pileća prsa

2 komada većih pilećih prsa, 50 dag šampinjona, 10 dag pilećih jetrica, 2 glavice luka, 2 dl bijelog vina, 1 žlica Vegete, papar, sol, 2 dag brašna, 1 dl ulja za prženje

Meso odvojite od kosti tako da dobijete četiri velika komada. Svaki komad zarežite da dobijete džep. Natrljajte Vegetom iznutra, malo posolite i punite nadjevom. Zatim pričvrstite čačkalicom, uvaljajte u brašno i ispecite na vrućem ulju, postepeno dolijevajući vino i vodu dok ne omekša.
U drugu posudu stavite dio ulja pa ispirjajte iskosanu glavicu luka i preostale šampinjone izrezane na listiće. Zatim posolite i popaprite. Kad šampinjoni omekšaju, dodajte ih u posudu na ispržena prsa. Pustite da sve skupa još zakipi i poslužite.
Nadjev pripremite ovako: sitno kosanu glavicu luka propržite na dijelu ulja, dodajte gljive (20 dag) izrezane na listiće i na kraju kosana jetrica. Posolite, popaprite i sve naglo propržite.



Punjena teleća prsa

1 kg teletine – vrh rebara, 8 dag ulja, 1 žlica Vegete, sol

Nadjev: *2 žemlje, 1 dl mlijeka, 2 jaja, 2 dag luka, 4 dag suhe slanine, 2 dag ulja, peršin*

Za pripremu ovog jela najbolje je uzeti vrh telećih prsa koja prema vašoj želji mesar pripremi, tj. izvadi rebra i ureže vrećicu za punjenje. Tako pripremljena prsa operite pod tekućom vodom, posolite i natrljajte Vegetom s vanjske i unutrašnje strane. Pripremljeni nadjev stavite u prorez telećih prsa. Na kraju pričvrstite čačkalicama i stavite u pećnicu. Dok se pečenka peče, zalijevajte je umakom od pečenja i podlijevajte malim količinama tople vode. Nadjevena prsa pecite oko 2 sata na temperaturi 200 – 220°C.

Nadjev: Žemlje izrežite pa prelijte mlijekom i jajima. Luk i slaninu sitno iskošite, svijetlo propržite na ulju i dodajte razmočenim žemljama. Posipajte kosanim peršinom i sve dobro izmiješajte.

Pileći paprikaš

80 dag piletine, 1 žlica Vegete, 8 dag margarina, 10 dag luka, 5 dag suhe slanine, 5 dag koncentrata rajčice, 4 dag brašna, peršin

Piletinu izrežite u komade i dobro ih posipajte Vegetom. U posudi ugrijte margarin, propirjajte kosani luk i slaninu izrezanu na kockice. Dodajte zatim piletinu i rajčicu i to dobro izmiješajte, posipajte brašnom i polako dolijevajte vodu. Pirjajte sve dok piletina ne omekša. Potkraj pirjanja dodajte kosani peršin i poslužite uz prilog od tijesta ili riže.

Svinjetina s hrenom

1 kg svinjskih rebara, papar u zrnu, sol, 1 žlica Vegete, 1,5 l vode, 1 mrkva, 1 korijen peršina, 4 zrna borovice, 2 češnja češnjaka, 1 glavica luka, 0,5 dl vinskog octa, 3 žlice ribanog hrena

U vodu stavite malo soli, papar, Vegetu, ocat, borovice i češnjak, pa ostavite da zakipi. Zatim dodajte meso i kuhajte na umjerenoj temperaturi. Kad se meso napola skuha, dodajte mrkvu izrezanu na rezance, peršin i luk, pa kuhajte dalje da zajedno omekša.

Gotovo meso izvadite iz juhe, narežite na komade i stavite na ugrijani tanjur. Zatim obložite kuhanim povrćem, prelijte juhom i posipajte ribanim hrenom.
Servirajte s kuhanim krumpirom.

Pečenka vu vrečici

1 kg svinjskog karea, 1 svinjska »maramica« (mrežica), 1 žlica senfa, 2 žlice Vegete, 3–4 češnja češnjaka, 1 glavica luka, papar, sol, lovorov list, 1 limun, ulje

Meso odvojite od kosti pa premažite senfom, natrljajte Vegetom, kosanim češnjakom i posipajte paprom. Po gornjoj površini mesa složite ploške limuna i zamotajte ga u mrežicu (svinjska potrbušnica) i pustite bar 24 sata da odstoji. Nakon toga stavite meso u tepsiju namazanu uljem i pecite lagano u pećnici oko 45 minuta. Uz meso stavite 1–2 lovorova lista i u toku pečenja podlijevajte vodom da meso ostane sočnije. Pečeno meso izrežite na komade i poslužite s prilogom od krumpira koji ćete pripremiti ovako: krumpir (1 kg) ogulite, operite i izrežite na ploške. U prikladnoj posudi ispirjajte na ulju do rumenožute boje glavicu luka izrezanu na rezance. Dodajte crvenu papriku, ajvar, 2 žlice Vegete, krumpir izrezan na ploške i dolijte vodu tek toliko da prekrije krumpir. Polagano kuhajte dok voda ne ispari, a krumpir omekša.

(»Pečenka vu vrečici« poznato je narodno jelo međimurskog kraja.)

Musaka od kiselog kupusa

75 dag kiselog kupusa, 8 dag riže, 3 dl mlijeka, 8 žlica ulja, 10 dag luka, 2 žlice konzervirane rajčice, 20 dag mljevene govedine, 20 dag mljevene svinjetine, 10 dag suhe slanine, 2 žlice Vegete, list lovora, sol, papar, 1 jaje

Na vrućem ulju kratko propirjajte kosani luk, slaninu i krupno mljevenu svinjetinu i govedinu. Na kraju dodajte rajčicu, lovor, Vegetu, sol i papar, pa sve zajedno izmiješajte. U duboku vatrostalnu posudu stavite pola količine izrezanog kiselog kupusa (prekiseli kupus operite), stavite nadjev od mesa, pospite rižom i prekrijte drugom polovicom kupusa. Sve prelijte mješavinom od mlijeka i jaja, poklopite poklopcem i stavite u vruću pećnicu da se peče 40–50 minuta.
Servirajte uz kuhani slani krumpir.

Pohane palačinke

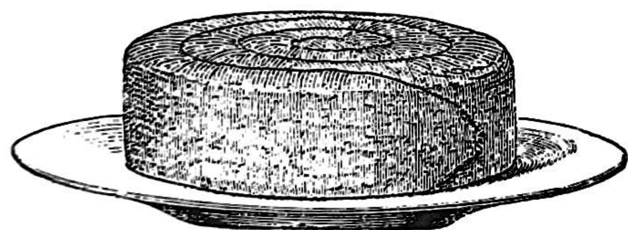
8 palačinki, 8 dag puretine (ili piletine), 1 žlica Vegete, 4 dag margarina, muškatni oraščić, 1–2 kisela krastavca i kisele crvene paprike, 1 dl kiselog vrhnja, brašno, jaja, mrvice i ulje za prženje

Puretinu izrežite na kockice, posipajte Vegetom, promiješajte i pirjajte na margarinu. Ispirjanom mesu dodajte sitno kosane krastavce i paprike, muškatni oraščić (ribani), i kiselo vrhnje. Tim nadjevom punite palačinke i savijajte ih u obliku sarme. Palačinke uvaljajte u brašno, jaja i mrvice, te pržite u zagrijanom ulju.
Servirajte ih uz tartar-umak ili zelenu salatu.

Punjena patka s heljdinom kašom

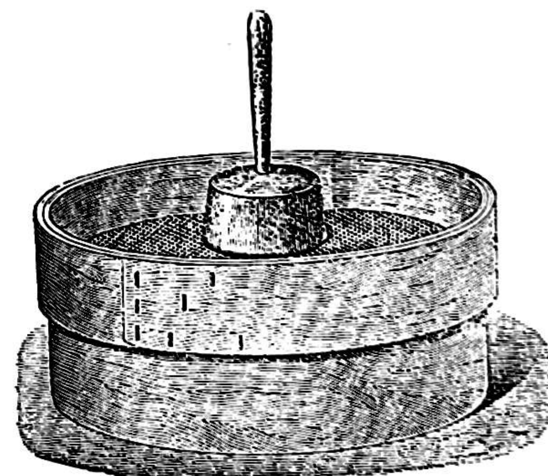
20 dag heljdine kaše, 10 dag masti, 1 glavica luka, 1 jetrica, sol i papar, 1 vezica zelenog peršina, 1 patka, 1 žlica Vegete

Probranu kašu operite u puno mlake vode, odstranite razne sjemenke i ocijedite, a potom je kratko prokuhajte u slanoj vodi. Na dijelu masnoće propržite sitno kosani luk i izrezanu jetricu. Zatim dodajte ocijeđenu kašu i papar. Sve dobro promiješajte, skinite sa štednjaka i umiješajte kosani peršin.
Očišćenu veću patku posolite izvana, a iznutra je natrljajte Vegetom. Zatim je napunite pripremljenom kašom i stavite u tepsiju na preostalu mast. Pecite je u pećnici na umjerenoj temperaturi i povremeno zalijevajte umakom od pečenja, a u tepsiju dodavajte manje količine tople vode.



Jela danas

Kolači



Novogodišnji kolač

1 vrećica Di-go instant-kvasca »Podravka«, 50 dag brašna, 10 dag badema, 15 dag grožđica, 1 vanilin-šećera Dr. Oetker, 3 žlice ruma, 10 dag šećera, sol, 3–4 dl mlijeka, 20 dag maslaca, 5 dag maslaca za premazivanje, šećer za posipanje

Oguljene bademe krupno izrežite a grožđice operite i namočite u rum. Brašno stavite u zdjelu i dobro pomiješajte s Di-go instant kvascem. U sredini napravite udubinu i u nju stavite pripemljene bademe, grožđice, šećer, vanilin-šećer, sol, omekšani maslac i s mlakim mlijekom izradite glatko tijesto.

Zatim ga pokriveno stavite na toplo mjesto da se diže. Kad tijesto podvostruči obujam, premijesite ga i stavite u kalup ili duguljastu tepsiju iznutra obloženu masnim papirom. Nakon drugog počivanja od 20 minuta, kolač stavite 40 minuta peći na temperaturu od 200°C.

Pečeni kolač premažite omekšanim maslacem i posipajte šećerom u prahu.



Žarbo-ploške

1 vrećica Di-go instant kvasca »Podravka«, 40 dag brašna, 20 dag maslaca (ili margarina), 1 jaje, 2 žlice šećera

Nadjev: *20 dag oraha, 18 dag šećera, 1 vanilin-šećer Dr. Oetker, 10 dag marmelade od marelica, 10 dag marmelade od višanja*

Glazura: *3 žlice vode, 3 žlice šećera, 10 dag čokolade, 6 dag maslaca*

Brašno pomiješajte s Di-go instant-kvascem. Dodajte maslac pa sve zajedno dobro razmrvite. U sredini napravite udubinu, stavite šećer, jaje, pa zamijesite tijesto. Razdijelite ga u 3 dijela i ostavite oko pol sata stajati.

Mljevene orahe izmiješajte sa šećerom i vanilin-šećerom. Tijesto razvaljajte u tri lista, prema veličini tepsije (20 × 30 cm). U namazanu tepsiju položite prvi list, namažite ga marmeladom od marelica i posipajte polovicom izmiješanih oraha sa šećerom, zatim stavite drugi list tijesta i premažite ga marmeladom od višanja pa posipajte preostalim orasima izmiješanim sa šećerom. Prekrijte trećim listom tijesta i stavite peći oko 40 minuta na 220°C.

Ohlađen kolač prelijte čokoladnom glazurom i režite u tanke ploške.

Glazura: Vodu, šećer i čokoladu rastopite na nižoj temperaturi (ne smije zakipjeti), glatko izmiješajte pa u vruću smjesu postupno umješavajte maslac u listićima. Kolač prelijte još toplom glazurom.

Roščići od oraha

1 vrećica Di-go instant-kvasca »Podravka«, 25 dag brašna, 11 dag maslaca, 1 dag šećera u prahu, 1 žumanjak, 1–2dl mlijeka, sol, limunova korica

Nadjev: *8 dag oraha, 5 dag mrvica od keksa, 3 dag šećera, 4 dag meda, 1 dl mlijeka, limunova korica, rum, 1 vanilin-šećer Dr. Oetker, jaje za premazivanje*

Brašno izmiješajte s Di-go instant-kvascem. U sredinu dodajte omekšani maslac, šećer u prahu, žumanjak, ribanu limunovu koricu i sol. S toplim mlijekom umijesite čvršće tijesto i ostavite da barem 15 minuta počiva. Zatim tijesto razvaljajte oko 3 mm debelo i izrežite ga čašom u okrugle ploške koje ćete potom pomoću valjka rastegnuti u ovale. Prekrijte ih pripremljenim nadjevom, smotajte i od njih oblikujte roščiće. Stavite ih u tepsiju i premažite tučenim jajem. Pecite u pećnici na 200°C. Još vruće roščiće posipajte šećerom.

Nadjev: Mljevene orahe izmiješajte s mrvicama keksa, medom, šećerom, mlijekom, struganom limunovom koricom i s malo ruma.



Maslena pogača

1 vrećica Di-go instant-kvasca »Podravka«, 50 dag brašna, 2 jaja, sol, 2–3 dl mlijeka, 25 dag maslaca

Prosijano mekano bijelo brašno pomiješajte s Di-go instant-kvascem. U sredinu dodajte jaja, sol i s mlakim mlijekom umijesite mekano tijesto. Zatim ga dobro izradite rukom ili električnom miješalicom pa ostavite dizati na toplome mjestu.

Dignuto tijesto razvaljajte na pobrašnjenoj dasci oko 2 cm debelo i premažite trećinom količine omekšanog maslaca. Zatim ga preklopite (kao za lisnato tijesto), najprije lijevu trećinu tijesta prema sredini, zatim desnu trećinu preko toga pa gornju trećinu opet preko sredine i na kraju donji dio tijesta preko toga. Sada tijesto pažljivo razvaljajte na početnu debljinu, premažite drugom trećinom maslaca i ponovite preklapanje. Zatim tijesto razvaljajte, opet premažite i sada preklopite lijevu i desnu stranu samo po nekoliko centimetara, a gornju nešto preko polovice i donju stranu preko toga, tako da dobijete izdužen oblik. Tijesto sada uvijte (poput vijka), stavite u namašćenu tepsiju (veliku 20 × 30 cm), pa rukama spljoštite. Pecite oko 45 minuta na 180–200°C.

Poslužite toplu uz pivo, čaj ili uz neki drugi napitak.

Bijele ploške

1 vrećica Di-go instant-kvasca »Podravka«, 25 dag brašna, 2 žumanjka, oko 1 dl mlijeka, limunova korica, sol, vanilin-šećer Dr. Oetker, 4 dag margarina, 3 dag šećera, 3 bjelanjka, 15 dag šećera, 20 dag marmelade od kajsija »Podravka«

Brašno i Di-go instant-kvasac pomiješajte. U sredini brašna napravite udubinu, u nju stavite žumanjak, omekšani margarin, šećer, vanilin-šećer, malo soli i ribanu limunovu koricu. Električnom miješalicom izmiješajte sve sastojke, pa postupno dodavajte mlako mlijeko i umješavajte brašno sa strane. Tijesto dobro izradite i izvaljajte ga oko 1,5 cm debelo, stavite u namašćenu tepsiju i ostavite ga da se na toplom mjestu diže. Zatim ga stavite peći na približno 200°C.
U međuvremenu pripremite snijeg od bjelanjaka u koji pomoću električne miješalice postupno umješavajte šećer. Kad je tijesto gotovo pečeno, premažite ga marmeladom i zatim pripremljenim snijegom. Kolač ponovno stavite u pećnicu oko 15 minuta da na površini poprimi zlatnožutu boju. Zatim ga izrežite na ploške.

Kolač s grožđicama

1 vrećica Di-go instant-kvasca »Podravka«, 25 dag brašna, 20 dag šećera u prahu, 6 jaja, 20 dag maslaca, 20 dag grožđica, 3–4 žlice ruma, sol

Brašno pomiješajte s Di-go instant-kvascem. Grožđice namočite u rum pa ih zatim osušite na papiru. Omekšani maslac i šećer pjenasto umiješajte električnom miješalicom. Zatim postupno dodavajte jedno po jedno jaje ne prestajući miješati. Dodajte brašno s kvascem, malo soli i grožđice pa sve kratko izmiješajte. Visok duguljasti oblik za kolače obložite iznutra papirom i namažite maslacem. Napunite ga pripremljenom smjesom, stavite oko 10 minuta u vruću pećnicu na temperaturu od 220°C da se tijesto stvrdne i tako spriječi da grožđice ne padnu na dno. Zatim temperaturu smanjite na 170°C i po čitavoj dužini kolača napravite rez. Kolač prekrijte papirom (namazanim maslacem) i pecite još oko 1 sat.

Bazlamača

1 vrećica Di-go instant-kvasca »Podravka«, 7–8 dl mlijeka, 3 jaja, 10 dag šećera, sol, 10 dag oraha, 40 dag kukuruzne krupice, 10 dag bijelog brašna, 8 dag masti ili ulja za pečenje, kiselo vrhnje za premazivanje

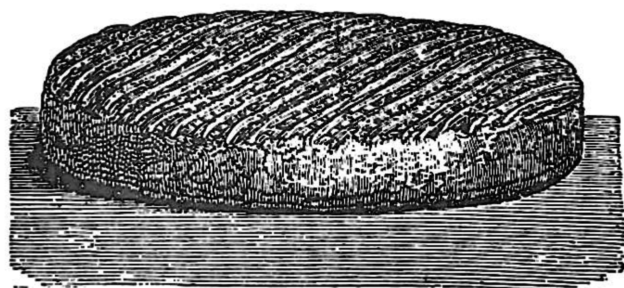
Cijela jaja dobro istucite, dodajte šećer, mlako mlijeko, sol i sitno rezane orahe. Kukuruzno i bijelo brašno izmiješajte s instant-kvascem pa istresite u mješavinu od mlijeka i jaja. Pripremljenu smjesu izlijte u tepsiju na jako vruću mast pa stavite u pećnicu na 200°C da se peče oko 45 minuta.
Vruću bazlamaču premažite kiselim vrhnjem ili marmeladom, izrežite na četvorine i još vruću poslužite.

Parene okruglice

1 vrećica Di-go instant-kvasca »Podravka«, 50 dag brašna, 1,5 dl mlijeka, 2 jaja, 5 dag šećera, 10 dag maslaca (ili margarina), sol, limunova korica, 20 dag pekmeza od šljiva »Podravka«, 10 dag maslaca za preliv, mljeveni mak, šećer u prahu

Najprije pomiješajte brašno s Di-go instant-kvascem. U jamicu u sredini brašna stavite jaja, šećer, malo soli, ribanu limunovu koricu, rastopljeni maslac i mlako mlijeko. Najprije pomoću noža izmiješajte sve sastojke i postupno umješavajte brašno. Zatim nastavite tijesto mijesiti rukom ili električnom miješalicom. Dobro izrađeno tijesto ostavite da se diže na toplome mjestu dok mu volumen ne postane dvostruko veći.
Zatim ga razdijelite na osam jednakih dijelova. Svaki dio malo spljoštite, u sredinu stavite obilnu žlicu pekmeza i oblikujte okruglice. Ostavite da počivaju još 20 minuta.
Okruglice kuhajte na pari, i to tako da u široku posudu stavite vodu pa pokrijte gazom, nategnite i čvrsto zavežite. Kad voda zakipi, na gazu složite 3–4 okruglice, poklopite dubljom posudom iste veličine i kuhajte oko 10 minuta. Vruće okruglice prelijte maslacem, posipajte šećerom i makom.





PROSTOR ZA VAŠE RECEPTE:



VARAŽDIN
UGOSTITELJSKA RADNA
ORGANIZACIJA



PODRAVKA